



# WASABIDRESSING

QimiQ AVANTAGES



## INGRÉDIENTS POUR 20 PORTIONEN À 50 G

**150 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Crème fraîche

**100 g** Vinaigre de vin blanc

**100 g** Huile de sésame

**150 g** Huile de tournesol

**200 g** Eau

**5 g** Zeste de limette

**30 g** Jus de limette

**15 g** Ail, haché

**15 g** Gingembre frais,

**25 g** Pâte de wasabi

**8 g** Sel

**2 g** Poivre blanc, fraîchement moulu

**20 g** Coriandre,

## PRÉPARATION

1. Alle Zutaten (außer Öl und Parmesan) zusammen mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Nach und nach das Öl einarbeiten.